

BASBUSA (ÄGYPTISCHES DESSERT)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: 30 Minuten

Für 1 quadratische Springform von 23x23 cm

Backpapier für den Formenboden

Butter für den Formenrand

Zuckersirup:

200 g Zucker

1 dl Wasser

1 EL Zitronensaft

1 Päckchen Vanillezucker

Kuchen:

500 g Griess

150 g Butter, flüssig, ausgekühlt

360 g Jogurt nature

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 EL Mehl

1 TL Backpulver

3 EL Kokosraspel

30-36 ganze Mandeln zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Sirup: Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen. Zu Sirupkonsistenz einkochen. Auskühlen lassen.

2 Kuchen: Alle Zutaten in einer grossen Schüssel verrühren. In die mit Butter und Backpapier vorbereitete Springform füllen. 15 Minuten ruhen lassen. Masse in Rhomben schneiden. Jede Rhombe mit einer Mandel belegen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.

4 Schnittstellen mit Messer nochmals nachziehen. Zuckersirup über warme Basbusa giessen. Auskühlen lassen. Rhomben voneinander lösen, auf Tellern oder Platte anrichten.

Statt einer quadratischen eine runde Springform von 24 cm Durchmesser verwenden.

